AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION de la STATION de BORDEAUX (Tél. 92-26-94)
(GIRONDE, DORDOGNE, LOT-&-GARONNE, LANDES, BASSES-PYRÉNÉES, CHARENTE, CHARENTE-MARITIME)
Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, Chemin d'Artigues, CENON (Gironde)
C. C. P. : BORDEAUX 6707-65

ABONNEMENT ANNUEL
12 NF

DLP 16-2-63 195907

Bulletin Technique N° I7 de Février 1962 1962/2

AFFECTIONS et MALADIES des POMMES de TERRE CONSERVEES

Parmi les maladies (taches, pourritures, etc...) que l'on est susceptible de rencontrer sur les Pommes de terre récoltées et conservées, certaines ne sont que la suite d'attaques par des parasites, commencées pendant la végétation. On aurait donc pu, pour certaines tout au moins, par des traitements judicieux, les éviter dans une certaine mesure. D'autres, par contre sont causées par des parasites sans rapport avec la culture, se développant dans les locaux de conservation et contre lesquels il importe de prendre des mesures préventives.

A - Affections en rapport avec les cultures.

Assez nombreuses sont les maladies cryptogamiques de la Pomme de terre qui peuvent causer des dommages aux tubercules. Cependant leur importance économique est négligeable surtout en ce qui concerne les récoltes destinées à la consommation. En effet, les tubercules atteints par ces maladies et qui serviraient à la semence seraient autant de points d'infection primaires dans la culture. Il est donc nécessaire de les éliminer soigneusement.

Nous pouvons citer :

- le Rhizoctone noir qui n'occasionne pas de pourriture mais qu'on reconnaît aisément à ses sclérotes, qui en sont la forme de conservation, sortes de petits corps noirs étroitement appliqués sur la peau et facilement détachables.

- le Rhizoctone violet non spécifique de la Pomme de terre, mais qui se retrouve sur une grande diversité de plantes (carotte, luzerne, betterave, etc...). Il provoque une pourriture de la base des tiges et peut, en cas de grosses attaques, atteindre le tubercule.

- la jambe noire qui occasionne la pourriture de la base des tiges et peut se retrouver sous forme de points de pourriture humide à l'insertion du stolon sur le tubercule.

- la Dartrose qui provoque le flétrissement des feuilles et un enroulement mou, occasionne sur les tubercules des taches semblables à celles de la gale argentée. Elles ressemblent à des dartres mais c'est une affection sans gravité.

- les Gales bactériennes ou cryptogamiques sont peu importantes en soi, mais elles déprécient la marchandise lorsque celle-ci doit être commercialisée. Leurs dégâts n'intéressent que quelques millimètres d'épaisseur à la surface du tubercule. Ils se traduisent par des excoriations de l'épiderme, très petites dans le cas de la gale poudreuse, plus grandes et souvent confluentes s'il s'agit de la gale commune,

.../...

P49

.../...

ou bien encore par des taches sans contour bien délimité, à aspect plombé ou argenté s'il s'agit de la gale argentée.

Les séquelles du Mildiou sont marquées sur les tubercules par l'envahissement, à partir du point d'attache du stolon, de l'anneau ligneux par le mycelium. Celui-ci se développe ensuite dans la chair provoquant des taches diffuses, brun roux, et qui peuvent provoquer la pourriture du tubercule et celle de ses voisins. Le Mildiou se reconnaît aisément sur les pommes de terre à peau claire, mais il est plus malaisé de le voir sur des variétés à peau fortement colorée. Le tubercule peut parfois être infecté tardivement et passe ainsi inaperçu au triage, mais la maladie n'en continue pas moins son développement de façon insidieuse et peut si l'on y prend garde, provoquer des pourritures graves au cours de la conservation.

- l'Alternariose du tubercule qui n'est en général p s la suite d'attaque sur le feuillage se traduit par une pourriture sèche peu profonde, qui se stabilise rapidement si la conservation est faite dans de bonnes conditions et si aucun parasite secondaire ne vient s'y greffer.

B - Affections sans rapport avec les cultures.

Il arrive très rarement, que des tubercules récoltés avant leur maturité complète, soient détruits par des pourritures bactériennes, qui liquéfient la chair, surtout si les tas s'échauffent. On s'en garantira facilement par l'arrachage à complète maturité.

Mais il existe des maladies vraies de conservation, dont certaines peuvent occasionner des dégâts importants. La plus commune est la Fusariose que cause un champignon le Fusarium caeruleum. Elle se manifeste tardivement, souvent en fin de stockage et provoque une pourriture sèche dont le front d'attaque sur la chair est de contours mal définis. La chair brunit puis se dessèche, se ratatine, formant des vides dans lesquels se développent les fructifications bleu-ciel du champignon. La maladie, qui gagne de proche en proche, peut causer des dégâts sérieux.

- La Gangrène causée par Phoma fovesta cause également une pourriture sèche mais à front d'attaque intérieur bien défini. Elle apparaît d'abord autour du point d'attache du stolon, puis les attaques secondaires en " coup de pouce " gagnent le tubercule pendant la conservation. Cette affection, moins grave que la Fusariose, peut cependant causer quelques dégâts.

- l'Oosporiose provoquée par Oospora pustulans provoque l'apparition de pustules surtout en fin de conservation. Ces pustules, ou boutons, sont superficiels et donnent au tubercule un aspect ridé, tourmenté et peu engageant.

Enfin, en coupant les tubercules on découvre souvent des taches diffuses, plombées, rouillées ou cendrées. Ces taches n'ont généralement pas d'origine parasitaire, mais elles sont la conséquence de causes diverses : mauvaise conservation, manipulations brutales, climat, sensibilité variétale, excès d'engrais etc....

C - Préservation des tubercules.

Outre les traitements effectués en cours de végétation, qui éviteront des surprises désagréables à l'arrachage, il convient d'opérer un tri sévère des tubercules avant de les placer dans un local ou un silo. Un tubercule infecté peut provoquer une infection en masse, souvent très dommageable. Par ailleurs, on a intérêt à ne planter que des semences sélectionnées, saines et des variétés adaptées au climat et au sol.

En ce qui concerne les directives à suivre pour assurer une bonne conservation des stocks, on se reportera utilement à la note parue dans notre Bulletin Technique N° I3 d'Octobre 196I. Toutefois, au cas où l'on découvrirait de nouveaux foyers de pourriture un tri nouveau s'imposerait, qui devrait être suivi d'un remaniage du stock afin de le sécher complétement.

Bordeaux, le 26 Février 1962

R. GUILLEMENET
Contrôleur de la Protection des Végétaux de
- BORDEAUX -

Le Contrôleur
chargé des Avertissements
C.ROUSSEL

L'Inspecteur
de la Protection des Végétaux
J. BRUNETEAU

Imprimerie de la Station de BORDEAUX
Directeur-Gérant : L. BOUYX